



### Für neue und alte Bürger von Roetgen – die „Roetgener Blätter“

Wir möchten neue und alte Bürger von Roetgen mit unseren Mitteilungen ansprechen. Die neuen Mitglieder unserer Gemeinde sollen etwas zu besonders markanten Häusern oder Plätzen in unserem Dorf erfahren und sich so noch wohler in Ihrer neuen Heimat fühlen. Die alten Roetgener erfahren vielleicht Dinge, die sie noch nicht wussten. Mit dieser Ausgabe erhalten die Roetgener Blätter ein anderes Outfit und erscheinen nicht mehr monatlich sondern vierteljährlich.

An dieser Stelle möchten wir unserem Mitglied Rolf Wilden unseren besonderen Dank aussprechen. Herr Wilden hat über Jahre mit viel Fleiß und Können die Redaktion geleitet. Im Rahmen der Nachfolge aus Altersgründen übernimmt mit dieser Ausgabe Herr Werner Cosler die Redaktion.

### Unser neues Logo

Nach jahrelangem Ringen und den verschiedensten Vorschlägen haben wir endlich ein neues Logo. Es zeigt unser im Grünen liegendes Dorf, umgeben von Wald und von der sogenannten „Himmelsleiter“ durchzogen.



### Die Weber-Nuss

In zwei Kisten liegen Nüsse, in der ersten 51 mehr als in der zweiten. Lagen in der ersten 3mal soviel, in der zweiten 7mal soviel wie darin liegen, so enthielte die erste Kiste nur 5 Nüsse mehr als die zweite. Wieviele Nüsse liegen in jeder Kiste?  
Auflösung in der nächsten Ausgabe.

### Ehrenmitglieder

In diesem Jahr erfolgt die Verleihung des HeuGeVe-Preises verbunden mit der Ehrenmitgliedschaft an Elsbeth Küsgens und Paul Matt. Beide Preisträger dürfen sich einen Baum an unserer Ehrenbaumallee im Souvennweg wünschen.



Elsbeth Küsgens, 1939 in Roetgen geboren, 30 Jahre ehrenamtliche Tätigkeiten in verschiedenen sozialen Bereichen in Roetgen, seit 2013 Mitglied im HeuGeVe, zahlreiche geschichtliche Veröffentlichungen. Elsbeth wünscht sich eine Linde.



Paul Matt, 1966 geboren, seit 30 Jahren wohnhaft in Roetgen, 16 Jahre Vorsitzender des Ortskartells, Karnevalsprinz 2008, 2017 Bauer im Dreigestirn, Paul wünscht sich einen Kirschbaum.

Die Ehrenbaumallee des HeuGeVe befindet sich am Rastplatz für Wanderer am Souvennweg, den man vom Ende der Wilhelmstraße über den Hubertusweg links abzweigend erreicht. Zur Einweihung der Bäume werden wir zu einem späteren Zeitpunkt einladen. Den Preisträgern vorangegangen sind: 2022 Rolf Wilden (Schwarznuß), 2021 Feuerwehr Roetgen (rotblühende Kastanie), 2019 Eheleute Schuppener (Linde), 2018 Dieter Fischer (rotblühende Rosskastanie) und 2015 Rolf Vogel (Wildkirsche)

### Kolumne: Alte Roetgener Häuser Haus Nr. 25 im Rommelweg

Der Rommelweg entstand als sich in der Mitte des 17. Jahrhunderts das Dorf vom Kretzende aus in Richtung der neu errichteten Kirche, der heutigen Marienkapelle, entwickelte. Dabei erfolgte die Bebauung vorrangig auf der dem Grölisbach zugewandten Seite, wahrscheinlich um die Regen- und Abwässer durch das fallende Gelände zum Bach hin gut ableiten zu können. Den Namen erhielt die Straße durch den Flurnamen „Rumle Weg“.



Eines der typischen Häuser ist das Haus Nr. 25, oben die alte Ansicht. Der Ursprung des Hauses geht auf die Familie Recker zurück. August Recker hat das Haus wahrscheinlich ca. 1830 als Fachwerkkonstruktion mit Lehmgefachen gebaut. Der Giebel zur Straße hin gewandt, das Dach tief zur Wetterseite heruntergezogen. Die Wohnräume waren zur Straße hin angeordnet, die Stallungen im etwas tiefer gelegenen Teil des Hauses zum Grölisbach hin. August vererbt das Haus an seine Kinder Johann und Luise, die nicht verheiratet waren, aber gemeinsam in dem Haus wohnten. Das Leben hatte Johann und Luise hart gemacht. Besonders Luise war ein harter Brocken.

Luisen Charakter wurde dadurch unterstrichen, dass sie immer ihre Zähne aufeinander biss und es dann richtig knirschte. Die Leute aus dem Rommelweg gingen ihr aus dem Weg. Keiner nannte sie Luise, alle sprachen nur von der „Penn“. Penn Luise brannte auch selbst Stachelbeerschnaps. Besonders gefährlich konnte Luise werden, wenn die Nachbarn ihr zum Spaß vormachten, sie würden verraten, dass sie ein Schwein schwarz geschlachtet hätte. Dann wur-

de Luise ausfallend. „Wer mich verrät, der bekommt es mit meiner Kreuzhacke zu tun,“ soll sie gedroht haben. Die Nichte von Luise, Maria Krichel stammte auch aus der Recker Linie. Maria Krichel hat Luise im hohen Alter über Jahre im Hause Krichel in der Vogelsangstraße gepflegt. Deshalb erbt die Familie Krichel auch das Haus im Rommelweg. Nach dem Tode von Luise war das Haus dann mehrmals vermietet bis es 1975 an die heutigen Besitzer kam.

Nachstehend die heutige Ansicht



Redaktion Werner Cosler

### Der HeuGeVe trauert

... um seine verstorbenen Mitglieder:

Edda von Bojan

\* 1941 † 2025

Kurt Pfeifle

\* 1927 † 2024

Wir danken für die Mitarbeit und nehmen Sie in unsere Ahnentafel auf.

## Für unsere neuen Bürger - Das Weberdorf Roetgen

von Werner Cosler

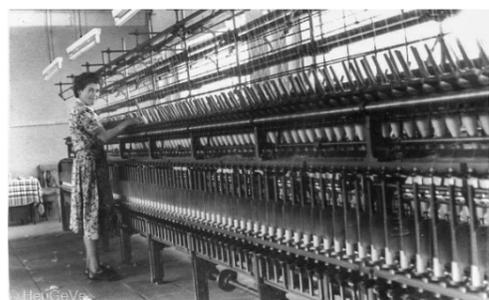
Roetgen ist eng mit der Tradition des Webens verbunden. Im 18. Jahrhundert arbeiteten schon 20 Weber und über 100 Wollspinner im Ort. Im 19. Jahrhundert gründeten sich schon große Webereien wie z.B. die Firma Forell im Postweg mit mehr als 10 Webstühlen. Im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts setzte mit der Mechanisierung eine Krise für das Gewerbe ein und die Weberei in Roetgen fand ein vorläufiges Ende. Aufgrund guter Konjunkturlage gründete man 1905 im Rommelweg und 1906 in der Rosentalstraße je eine Genossenschaftsweberei, deren Fabrikhallen heute noch als Architekturbüro und Supermarkt genutzt werden. Der Betrieb wurde dort bis ca. 1966 fortgeführt. Daneben entstanden viele Hauswebereien mit 2 oder 4 Webstühlen. Der Anschluss Roetgens an das elektrische Netz machte den Einsatz mechanischer Webstühle mit elektrischem Einzelantrieb möglich. Die letzte Kleinweberei schloss 1970.

Dieser Beitrag soll aber kein Abriss der Roetgener Webereitradition werden, sondern vielmehr ein Bericht über die typische Weberei in der Zeit nach dem 2. Weltkrieg bis ca. 1960. Wie arbeitete man in den Webereien und welche Berufe gab es dort?

Da war zunächst die **Zwirnerin**:

Sie machte aus 2 oder mehr Fäden verschiedener Farbe einen Faden, der dann im Endeffekt die Farbe des herzustellenden Stoffes bildete. Dazu saß Sie vor einem Arbeitsgerät mit vielen Spindeln verschiedener Farben. Die Fäden aus den verschiedenen Spindeln wurden auf einer sich drehenden Spule zusammengefasst.

Diese Spulen kamen dann in die **Spulerei**. Hier wurden diese Fäden auf schmalere und länglichere Spulen auf einer Spulmaschine gewickelt, damit diese im weiteren Verlauf in die Schiffchen der Webstühle passten. Die Spulen wurden dem Weber gebracht und auf Halterungen oben auf dem Webstuhl gesteckt. Es war darauf zu achten, dass immer ein genügender Vorrat dort war.



Elisabeth Wagemann geb. Lauscher

Das Stoffweben selbst erfolgte auf dem sogenannten (**Web**)-**Stuhl** indem Längsfäden und Querfäden miteinander verwoben wurden.

Die Längsrichtung des Stoffes bildeten die sog. **Kettfäden**. Diese kamen von einer sog. Scherkrone und wurden unten an der sog. Kette befestigt und dann auf den Kettbaum draufgespielt, d.h. sie wickeln sich um den Kettbaum, der so breit wie die Arbeitsbreite des Webstuhles war. Häufig waren dies 1350 Kettfäden. In mühsamer Handarbeit mussten dann die Kettfäden durch sog. Litzen vom Weber eingereicht werden. Die Litzen saßen in den Schäften.

Die Querrichtung bildeten die sogenannten **Schussfäden**. Ein sogenanntes Schiffchen wurde quer zur Stoffrichtung hin- und her geschossen. Daher der Name Schussfaden. Dazu wurden die Schäfte jeweils gehoben und gesenkt,



damit das Schiffchen zwischen die Kettfäden kam. Nach jedem Schuss drückte der Baum den Schussfaden an das fertige Gewebe. Der sog. Schläger katapultierte das Schiffchen fort, so dass es mit 110 km/h hin und her sauste. Sollte es sich einmal aus der Verankerung lösen, so konnte das hochgradige Verletzen für den Weber zur Folge haben.

Die Schaftmaschine bewirkte das Heben und Senken der Schäfte und regelte die Schussfolge. Ein Zählwerk zählte die Schüsse, die sog. Schusszahl. Danach wurden die Weber bezahlt. Die gesamten Verteilzeiten, wie Einrichten des Stuhles, Kette einrichten oder auch mechanische Arbeiten und Reparaturen wurden nicht bezahlt, waren aber vom Weber zu erledigen. Dazu gehörte auch das Schmieren der ca. 150 Schmiernippel mit einem besonderen Ölkännchen.

Der Webstuhl hatte sogenannte Fadenwächter für alle 1350 Kettfäden. Dazu lief der Faden durch sog. Lamellen. Riss nun der Faden, dann fiel die Lamelle auf

den Fadenwächter und löste dabei einen elektrischen Kontakt aus, der die Maschine anhielt. Der Weber knotete dann den Faden an dieser Stelle. Dies konnte natürlich in einem Stoff nicht bleiben.

Zur Beseitigung dieser Knoten war die **Stöpferin** da:

Sie durchsuchten die Stoffe nach diesen Knoten indem sie mit der Hand über das Tuch strichen. Dann wurde der Knoten entfernt und gestopft.

Lärmschutz und Arbeitsschutzmaßnahmen kannte man nicht. Der ohrenbetäubende Lärm war zu ertragen.

## Alte Rezepte - Heute: Kettekruht (Löwenzahn) ongerrée

Zutaten für 2 Personen:

1 Küchensieb voll frischem Löwenzahn  
500 g Kartoffeln  
Essig, Salz, Pfeffer, Mehl  
75 g geräucherter fetter Schweinespeck

Um die Osterzeit fängt auf den Wiesen das Wachstum des Löwenzahns an. Bevor der Löwenzahn die Blüte setzt, geht man die jungen Pflanzen mit einem Küchenmesser stechen (wenn die Blütenknospe kommt ist das Blattwerk schon bitterer). Zu Hause säubert man die Blätter. Ca. 500 g Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und anschließend kochen.



Für die Soße ca. 75 g geräucherten fetten Schweinespeck in einer Pfanne auslassen. Nach Bildung von genügend Fett, die evtl. übrig gebliebene Schwarte entfernen und ca. 2 Esslöffel Mehl einrühren. Unter Rühren und der Zugabe von ca. ½ l Wasser aufkochen und ca. 10 min. ziehen lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und 3-4 Löffel Essig abschmecken. Die Löwenzahnblätter in die Specksoße einrühren.

Alternativ können für die Soße 2 Eier in einem tiefen Teller verquirlt werden. Den Rest des tiefen Tellers mit Milch auffüllen und weiter verrühren. Gewürze wie oben zugeben und dann in der Pfanne mit dem ausgelassenen Speck vermischen. Nach Beendigung der Kochzeit die Kartoffeln abgießen und die Specksoße mit dem Löwenzahn darüber geben.

Dazu kann man sog. „Grieben“ reichen. Das sind in der Pfanne ausgelassene, durchwachsene Schweinespeckstreifen kross angebraten. Der Eifeler isst dazu auch gern Spiegeleier. Fertig ist die Mahlzeit. Zum Reinsetzen lecker!

## Termine / Blickpunkt

Unsere Monatstreffen finden z.Z. im ev. Gemeindehaus in der Rosentalstr. 12 statt. Wir treffen uns immer am 2. Mittwoch im Monat um 19:30 Uhr: Das nächste Treffen ist deshalb am 10.4.25. Unsere Mitglieder und Gäste sind herzlich willkommen.

22.3.25 Jahreshauptversammlung der Geschichtsvereine des Monschauer Landes

## Mitglied im HeuGeVe

Wer Interesse an unserer Arbeit hat oder als neuer Bürger von Roetgen mehr über sein neues Zuhause wissen möchte, kann für 30 € Jahresbeitrag unser Mitglied werden. Wir würden uns freuen. Einfach anrufen. Die digitale Zustellung der Roetgener Blätter ist einbegriffen.

## Impressum:

Herausgeber: Heimat- u. Geschichtsverein Roetgen e.V.  
Roetgenbachstr. 45 | 52159 Roetgen  
info@heugeve-roetgen.de  
Redaktion:  
Dipl.Kfm. Werner Cosler  
0171 210 25 28 werner@betac.de  
Preis: 2 €, für Mitglieder kostenlos  
Die in den Beiträgen gemachten Aussagen geben ausschließlich die Meinung der Autoren wieder.